

Pasta de Tornillo Tango con un Giro

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Aceite de oliva		1 tza
Vinagre de vino rojo		1/2 tza
Perejil fresco		1 tza
Cebolla, picada		1 tza
Ajo fresco		2 Cdas
Pimiento Rojo fresco, sin semillas y cortados en cuatro		1 tza
Tomate fresco, sin semillas y picado		1 tza
Orégano fresco		2 Cdas
Paprika		2 Cdas
Hoja de laurel		2 cdtas
Sal Kosher		2 cdtas
Pimienta negra molida		2 cdtas
Pasta de tornillo integral	3 lb	
Espinaca tierna, cortada en tiras julianas		1 tza



Directions

1. Cocine la pasta integral, escúrrala y enfríela.
2. Para 50 porciones, coloque la pasta en una bandeja negra de comida grande (12 $\frac{3}{4}$ " x 20 $\frac{7}{8}$ " x 2" de hondo). Para 6 porciones, coloque la pasta en una bandeja negra de comida de tamaño 1/9 (4 $\frac{1}{4}$ " x 6 $\frac{15}{16}$ " x 4" de hondo).
3. Agregue la espinaca y pimientos tricolor, (pimientos rojos, amarillos y anaranjados).
4. Prepare la salsa Tango, coloque los primeros 12 ingredientes en el procesador de alimentos hasta lograr un puré.
5. Agregue la salsa tango a la mezcla de pasta, gentilmente revolviendo la salsa hasta que todos los ingredientes estén bien integrados. Enfríe y sirva.